

ANEXO II

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE PATOS DE MINAS, APROVADO PELO DECRETO Nº 4.911/2020.

MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (ROTEIRO)

- I - razão social do estabelecimento;
- II - nome do proprietário /arrendatário;
- III - localização (endereço completo);
- IV - classificação do estabelecimento (de acordo com o Decreto nº 4.911/2020);
- V - detalhar os produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto;
- VI - detalhar separadamente todas as matérias primas utilizadas (procedência, transporte utilizado especificando o tipo de veículo, temperatura, acondicionamento e capacidade máxima de recepção diária);
- VII - detalhar separadamente os meios de controle de qualidade das matérias primas (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises);
- VIII - detalhar os meios de transporte do produto acabado (tipo de veículo, temperatura de transporte, acondicionamento do produto no veículo);
- IX - detalhar os meios de controle de qualidade dos produtos a serem elaborados (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade, parâmetros, e local das análises);
- X – estimativa do número de funcionários:
 - a) masculino;
 - b) feminino.
- XI - água de abastecimento:
 - a) sistema de tratamento (descrever método de cloração da água e outros tratamentos previstos);
 - b) controle da qualidade e da cloração da água (método/ equipamento utilizado e periodicidade);
- XII - detalhar máquinas e equipamentos de cada dependência (quanto ao material, capacidade e finalidade);
- XIII - produção de frio:
 - A) número de unidades/finalidade, capacidade e temperatura de cada uma (câmaras e outros setores climatizados);
 - b) utilização de gelo (fonte do gelo e quantidade utilizada).
- XIV - detalhar o destino de produtos e matéria-prima condenados, bem como de sub-produtos não comestíveis;
- XV - sistema de higienização/sanitização de instalações, equipamentos e utensílios (detalhar os procedimentos realizados, citando as periodicidades e os tipos de produtos utilizados);
- XVI - fonte de calor (citar a origem);
- XVII - indicar o sistema de proteção usado contra pragas (telas, cortina de ar, agentes químicos e outros) e os programas de combate, com suas periodicidades;
- XVIII - responsável técnico ou substituto (assinatura, carimbo e número do conselho de classe);
- XIX – assinatura do proprietário ou representante legal.